

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Fritadeira a Gás Profissional 35L com Armário Linha 700

Informacoes do Produto

SKU:	CSCFBG35S	Modelo:	CFBG35S
Marca:	CASSELIN	EAN:	3611630098717

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CASSELIN
Modelo	CFBG35S
EAN	3611630098717
Capacidade (L)	26–50 L
Energia	Gás
Instalação	De Bancada

Linha	700
Potência	Mais de 15 kW
Tipo	Fritadeira

Descricao Resumida

Fritadeira a gás profissional de 35L em inox AISI 304, ideal para alto volume. Controle preciso de temperatura e drenagem fácil para máxima eficiência na cozinha.

Descricao Completa

Com uma robusta construção em aço inoxidável AISI 304, esta fritadeira industrial a gás de 35 litros foi concebida para responder às exigências de produção contínua em ambientes de cozinha profissional. A sua capacidade e potência asseguram a máxima eficiência durante o rush do serviço, mantendo a qualidade dos fritos. O controle preciso da temperatura garante resultados uniformes, cruciais para a consistência da ementa.

fritadeira a gás profissional — Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável AISI 304
Capacidade do Depósito	35 Litros
Potência	19 kW a Gás
Tipo de Gás	Pré-equipada para Gás Natural, injetores para Gás Butano incluídos
Controlo de Temperatura	Termóstato ajustável de 0°C a 190°C, com termóstato de segurança
Dimensões do Depósito (LxPxA)	560 x 400 x 160 mm
Dimensões do Cesto (LxPxA)	540 x 365 x 120 mm

Dimensões Externas (LxPxA)	700 x 700 x 1215 mm
Peso	84 kg
Características Adicionais	Ignição piezoelétrica, controlo de chama piloto, torneira de drenagem, pés ajustáveis em aço inoxidável

Aplicações Profissionais

Para o Chef Executivo que gere um restaurante de médio a grande porte ou a produção de uma cantina empresarial, esta fritadeira a gás é ideal para a confeção de grandes volumes de batatas fritas, rissóis, croquetes ou mesmo para pastelaria frita. O Proprietário de pastelaria ou padaria com confeção própria beneficiará da sua capacidade para produções intensivas, garantindo a rotação de stock e o serviço rápido.

Porquê Escolher Este Equipamento

Fritadeira a Gás 35L — Eficiência e Durabilidade Reforçadas

Distinguindo-se pela sua performance e fiabilidade, esta fritadeira incorpora um tanque embotido com base inclinada, facilitando a drenagem completa do óleo e a subsequente limpeza, um fator crítico para a manutenção das normas HACCP e prolongamento da vida útil do equipamento. O termostato ajustável de 0°C a 190°C, complementado por um termostato de segurança, permite um controlo rigoroso da temperatura, evitando a quebra térmica e garantindo a qualidade de fritura dos alimentos, otimizando o consumo de gás.

Perguntas Frequentes

Qual a importância da construção em AISI 304 para uma fritadeira profissional?
O aço inoxidável AISI 304 é essencial para equipamentos de cozinha profissional devido à sua elevada resistência à corrosão, durabilidade e facilidade de limpeza. Garante a conformidade com as rigorosas normas de higiene e segurança alimentar (HACCP), sendo ideal para ambientes de uso intensivo.
?
Como o design do tanque com base inclinada beneficia a operação diária?

O tanque embotido com base inclinada e torneira de drenagem integrada simplifica significativamente a remoção do óleo usado, acelerando o processo de limpeza e manutenção. Esta característica otimiza a qualidade do óleo e prolonga a vida útil do equipamento, além de facilitar a transição entre diferentes tipos de alimentos.

Esta fritadeira é adequada para fritar produtos congelados em grandes quantidades?

Sim, com uma potência de 19 kW a gás e um tanque de 35 litros, esta fritadeira possui capacidade e recuperação térmica rápidas para fritar grandes volumes de produtos congelados. O termostato preciso e o termostato de segurança garantem que a temperatura do óleo se mantém estável, mesmo sob carga intensa, resultando em fritos crocantes e uniformes.

É possível converter esta fritadeira para diferentes tipos de gás?

Sim, a fritadeira vem pré-equipada para ligação a gás natural e inclui um conjunto de injetores para conversão a gás butano. Esta flexibilidade permite uma adaptação fácil às infraestruturas de gás existentes no seu estabelecimento, garantindo versatilidade na instalação.

Que tipo de manutenção preventiva é recomendada para otimizar o desempenho e a segurança?

Para manter o desempenho e a segurança, é recomendada a filtragem regular do óleo e a limpeza diária do tanque após a drenagem, seguindo as diretrizes do fabricante. A verificação periódica do termostato e da ignição piezoelétrica, juntamente com a limpeza dos queimadores, assegura a eficiência energética e a operação sem falhas do equipamento.